

Associazione Italiana
Celiachia Onlus –
Area Food



AiC



Associazione
Italiana
Celiachia

**Nuovo regolamento europeo CE 41/2009 sulla
*composizione ed etichettatura dei prodotti
alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine***

Susanna Neuhold



alimenti a rischio

“INGREDIENTI DI
INGREDIENTI”
CONTENENTI
GLUTINE

CONTAMINAZIONE
ACCIDENTALE

ALIMENTO
“MULTI-INGREDIENTE” E/O CHE ABBIAMO SUBITO UNA
LAVORAZIONE COMPLESSA



LA NORMATIVA FINO A... IERI (1)

Informazione “*positiva*”

(questo prodotto è idoneo alla dieta del celiaco)

→ la dicitura “**SENZA GLUTINE**” è ammessa solo per i
PRODOTTI DIETETICI

cioè per i SOSTITUTIVI degli *alimenti in cui il glutine è
parte degli ingredienti caratterizzanti*

(direttiva 89/398/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989
recepita dal Decreto legislativo 111 del 1992)

→ **Obbligo notifica (inserimento Registro
Nazionale Prodotti dietetici senza glutine)**



LA NORMATIVA FINO A... IERI (2)

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

- ✓ è stato individuato in 20 ppm il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico
- ✓ è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente

(Cfr. nota, prot. del Min. Salute
600.12/AG32/2861 del 2.10.03)



LA NORMATIVA FINO A... IERI (3)

Informazione “*positiva*”

(questo prodotto è idoneo alla dieta del celiaco)

→ la dicitura “**NON CONTIENE FONTI DI GLUTINE**” è ammessa solo per i PRODOTTI A BASE DI CARNE (SALUMI) e per i GELATI PRECONFEZIONATI IN VASCHEFFE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE.

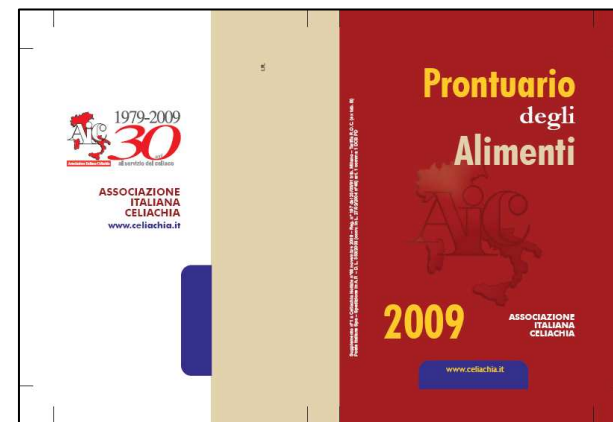
(nota, prot. 600.12/ AG32/ 725, del 10 dicembre 2002 e nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003 a firma del Direttore Generale dell’Ufficio Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria del Ministero della Salute)

→ **a condizione di assicurare comunque l’assenza della sostanza nel prodotto finito adeguando in tal senso il piano di autocontrollo**

(LA NORMATIVA) FINO A... IERI (4)

Informazione “*positiva*”
(questo prodotto è idoneo alla dieta del celiaco)

→ la dicitura “**PRODOTTO INSERITO
NEL PRONTUARIO AIC DEGLI
ALIMENTI, ED. 2009**”



→ il marchio Spiga Barrata

→ **PROGETTI AIC**



LA NORMATIVA FINO A... IERI (5)

Informazione “*negativa*”

(questo prodotto **NON** è idoneo alla dieta del celiaco)

→ “**GLUTINE**” tra gli ingredienti (obbligatorio per Direttiva CE/2003/89, recepita in Italia dal “decreto allergeni” 114/2006)

→ la dicitura “**PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE**” (volontaria, non sottoposta a controlli, nessun limite di riferimento)

LA NUOVA NORMATIVA

**IL NUOVO REGOLAMENTO (CE) 41/2009 SULLA
COMPOSIZIONE ED ETICHETTATURA DEI
PRODOTTI ALIMENTARI ADATTI ALLE PERSONE
INTOLLERANTI AL GLUTINE**

Regolamento CE 41/2009
sulla composizione e l'etichettatura degli alimenti
adatti alle persone intolleranti al glutine

TIPOLOGIA DI PRODOTTI	GLUTINE < 20 ppm	GLUTINE 21 - 100 ppm	GLUTINE > 100 ppm
PRODOTTI DIETETICI PER CELIACI	"SENZA GLUTINE"	"CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO"	CONTENUTO NON IDONEO PER I PRODOTTI DIETETICI PER CELIACI
PRODOTTI CONVENZIONALI O "PER TUTTI"		"PUO' CONTENERE TRACCE DI GLUTINE" oppure "GLUTINE" INDICATO TRA GLI INGREDIENTI	

*PRODOTTI 21-
100 ppm*

**RESTA INVARIATA LA POSIZIONE DI
AIC SUL LIMITE DEI 20 PPM**

Inoltre:

- ✓ riteniamo che non riscuoteranno grande successo
- ✓ AIC si è più volte dichiarata con il Ministero della Salute contraria all'eventuale inserimento in erogazione di questi prodotti

PRODOTTI DIETETICI “SENZA GLUTINE”

NON SONO PREVISTI CAMBIAMENTI PER QUANTO RIGUARDA I PRODOTTI DIETETICI:

✓ l'apposizione della dicitura “senza glutine”, per i prodotti del libero commercio, è facoltativa, mentre resta obbligatoria per i prodotti dietetici

✓ Resta obbligatoria l'APPLICAZIONE del
DECRETO 111/92

PRODOTTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE

Tra i "consideranda" (le considerazioni specifiche poste a premessa della norma) il punto 8 stabilisce che

"tali menzioni non devono indurre in errore il consumatore suggerendo che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando di fatto tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche".

PRODOTTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE

Non è ammessa, in sostanza, la possibilità di indicare come «**senza glutine**» alimenti che di per sé non presentino alcun rischio di contaminazione con cereali contenenti glutine o loro derivati.

Regolamento CE 41/2009
sulla composizione e l'etichettatura degli alimenti
adatti alle persone intolleranti al glutine

L
MATERIE PRIME CONSENTITE PER LA
PRODUZIONE DI ALIMENTI SENZA
GLUTINE

Può essere utilizzato “**amido di frumento**”,
purché nel prodotto finito venga garantito
il limite dei 20 ppm.

Regolamento CE 41/2009

*sulla composizione e l'etichettatura degli alimenti
adatti alle persone intolleranti al glutine*

MATERIE PRIME CONSENTITE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

l'amido di frumento non deglutinato, impiegato nella produzione di alimenti del libero commercio, resta un ingrediente tossico per i celiaci, per cui **possono essere consumati unicamente i prodotti con amido di frumento autorizzati dal Ministero della Salute e inseriti nel Registro Nazionale dei prodotti dietetici senza glutine.**

PRODOTTI “SENZA GLUTINE”

DaL **10 FEBBRAIO**

i prodotti alimentari del libero commercio che sono conformi alle disposizioni del regolamento stesso (glutine < 20 ppm) possono essere già commercializzati con la dicitura "senza glutine"

Il Ministero ci ha anticipato di essere intenzionato a divulgare quanto prima degli elementi informativi in merito

Regolamento CE 41/2009
sulla composizione e l'etichettatura degli alimenti
adatti alle persone intolleranti al glutine

potremo, finalmente, acquistare un prodotto attraverso la semplice lettura dell'etichetta?

- dotazione alle aziende di efficaci strumenti per la gestione del rischio (LINEE GUIDA),
- effettiva implementazione
- adeguato sistema di controllo da parte delle Autorità

Regolamento CE 41/2009 sulla composizione e l'etichettatura degli alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine



Fino a quel momento, Registro degli prodotti dietetici, Prontuario AIC degli Alimenti e Marchio Spiga Barrata, rimarranno gli strumenti necessari per poter scegliere con tranquillità prodotti idonei alla propria dieta.

